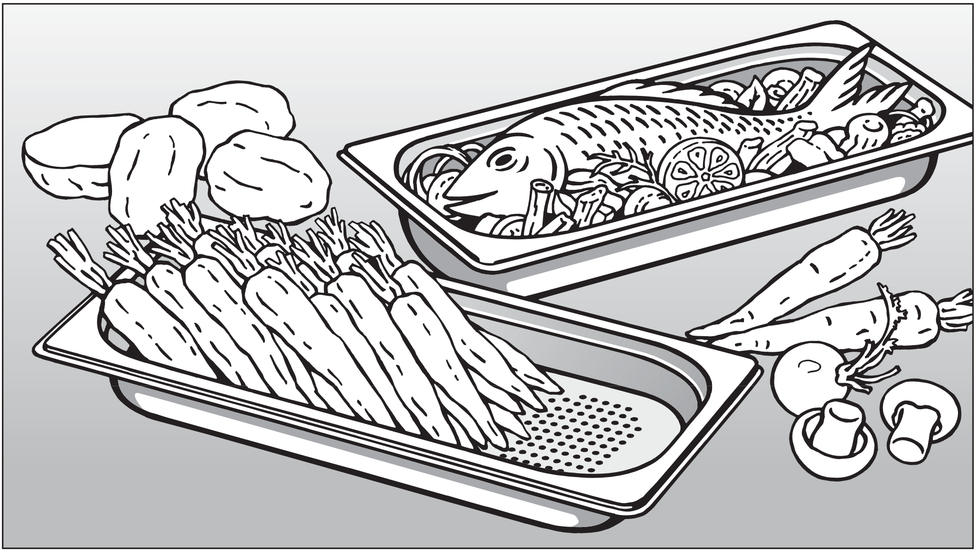
取扱説明書



スチームオーブン
DG 2661

事故やオーブンの損傷を避けるため、本機の設置時や初めてご使用される前に、この取扱説明書を必ずお読みください。

J

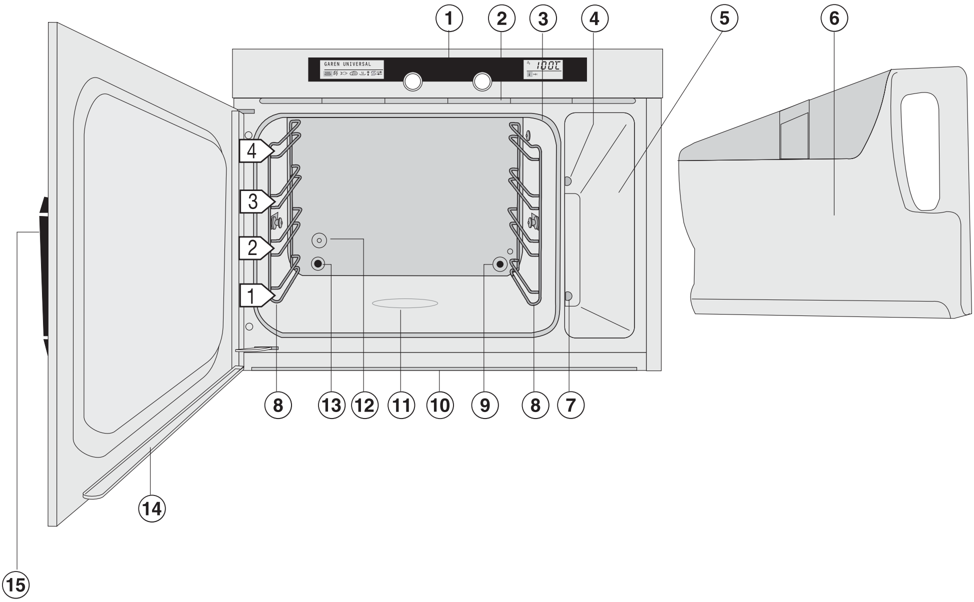
M.-Nr. 06 729 920

目次

目次

オーブンについて

正面図



①操作パネル

②通気口

③ドアシール

④スチーム供給路

⑤貯水タンク収容スペース

⑥貯水タンク（上部カバー付き）
＊貯水タンクの下部がヒーターになっています

⑦接点

⑧４段式棚用の棚受け
（棚受け位置 1, 2, 3, 4）

⑨スチーム吸気口

⑩オーブン庫内の排水路

⑪底部ヒーター

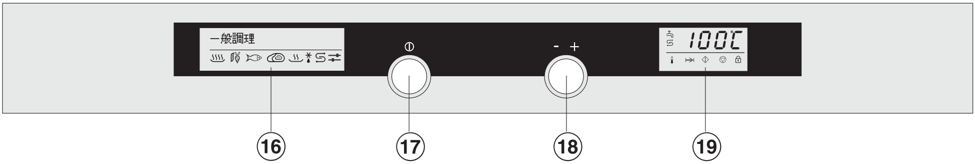
⑫温度センサー

⑬オーブン庫内からの排気口

⑭ドア内の排水路

⑮ドアの取っ手

操作パネル



⑯左ディスプレイ画面（表示マーク付き）

- COOK UNIVERSAL（一般調理）
- COOK VEGETABLES（野菜調理）
- COOK FISH（魚調理）
- COOK MEAT/POULTRY（肉調理）
- REHEAT（温め直し）
- DEFROST（解凍）
- DESCALE（カルキ除去）
- STANDARD SETTINGS（標準設定）

⑰機能選択スイッチ（ON/OFF）

⑱時間 / 温度選択スイッチ

⑲右時間 / 温度ディスプレイ画面（表示マーク付き）

- INSUFFICIENT WATER（水量不足）
- DESCALE（カルキ除去）
- TEMPERATURE（温度）
- DURATION（時間）
- START（スタート）
- STOP（停止）（「開始」を参照）
- SAFTY LOCK（安全ロック）

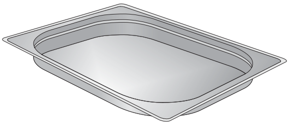
＊ 上記（イラスト含む）は、英語ディスプレイを表示した場合の例で、参考のために（ ）内に日本語表示を記載しています。実際は一言語のみの表示となります。

オーブンについて

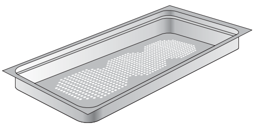
付属品

追加の付属品も別売でお求めいただけます。

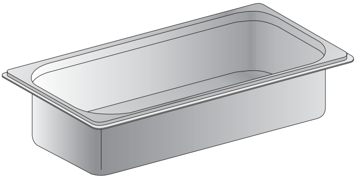
水受けトレイ　325x265x40（mm）
（総容量2.0リットル／利用可能容量1.7リットル）
余分な水を受け止めます。
ガストロノーム規格 GN 1/2



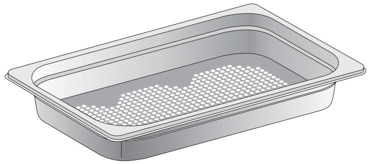
調理容器DGGL 1（×2）、穴あき　325x175x40（mm）
（総容量1.5リットル／利用可能容量0.9リットル）
スチーム調理用
ガストロノーム規格 GN 1/3



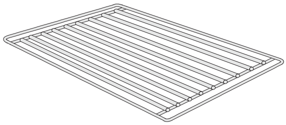
調理容器 DGG 2（×1）、穴なし　325x175x65（mm）
（総容量2.5リットル／利用可能容量2.0リットル）
ガストロノーム規格 GN 1/3



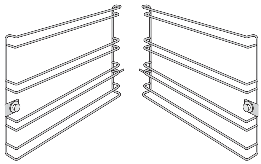
調理容器 DGGL 8　325x265x40（mm）
（総容量2.0リットル／利用可能容量1.7リットル）
スチーム調理用
ガストロノーム規格 GN 1/2



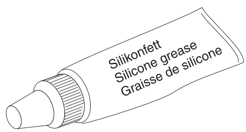
ラック
調理容器を置きます。



棚受け



シリコングリース
カップリングシールの潤滑に使用します。
「掃除とお手入れ」の該当する手順をお読みください。



カルキ除去剤（2 錠）
貯水タンクのカルキ除去

スチームオーブンのレシピブック

オプション品

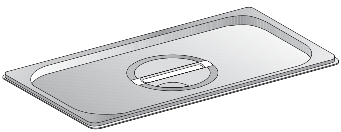
ステンレス容器

容器	総 / 利用可能容量 (リットル単位)	サイズ (mm)	ガストロノーム規格
DGG 3 穴なし	4.0/3.1	325x265x65	GN 1/2
DGGL 4 穴あき	4.0/ 3.1	325x265x65	GN 1/2
DGGL 5 穴あき	2.5/2.0	325x175x60	GN 1/3
DGGL 6 穴あき	4.0/2.8	325x175x100	GN 1/3
DGG 7 穴なし	4.0/2.8	325x175x100	GN 1/3

ふた – DGD

ガストロノーム規格 GN 1/3 容器用

(DGG 2 及び DGG 7 に対応)



安全上のご注意

⚠ 警　告

この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。

⚠ 注　意

この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

ここに示した注意事項は製品を安全にお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するため色々な絵表示を使用しています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

- 一般的に重要な注意事項
- 潜在的な危険・警告・注意
- 感電注意
- 機器に損害を与える可能性のある場合
- 発火注意
- 高温注意
- 禁止行為
- 分解禁止
- 電源プラグに関する注意
- 水場、湿気の多い場所での使用禁止

⚠ 警　告

本機を設置する前に、損傷がないかチェックしてください。損傷の見られる電気オーブンは設置、使用をしないでください。誤った設置や接続による損傷については製造者責任を負いません。

必ずアースを取り付けてください。
故障や漏電の時に感電する恐れがあります。（電気工事士の有資格者が第3種接地工事をするよう法令で定められています。）

電気工事はすべて電気工事設備基準に準じて行ってください。

本機は現行の安全基準に準じて製造されています。修理技術者以外の方による修理、改造、分解は行わないでください。これによるいかなる損害も製造業者は責任を負いません。修理が必要な場合は販売店またはミーレ指定サービス店にご連絡ください。

浴室や風雨にさらされる場所など湿気の多い場所には設置しないでください。（感電・火災・故障・変型の恐れがあります。）

お手入れの際は、必ず電源プラグをコンセントから抜き、また濡れた手で抜き差ししないでください。（感電やけがをすることがあります。）

お手入れの際などに、本体各部に水をかけないでください。

警　告

本機は、該当するすべての法的な安全要件に適合しています。ただし、正しくお使いにならなければ、人的傷害または物的損害の危険を招く場合があります。

事故および本機の損傷や故障を防止するため、本機を設置するときや初めてご使用になる前に、この取扱説明書をよくお読みください。 本書には、本機を正しく安全にお使いいただくための注意事項と、本機の設置、操作、お手入れに関する重要な情報が記載されています。

これらの説明書は大切に保管し、本機を譲渡する場合は必ず本書を添付してください。

このオーブンは、プラグまたはヒューズ付きソケットを使って接続できます。
オーブンを断路器スイッチに接続する場合、またはオーブンにプラグが付属していない場合、国および地方自治体の安全基準に厳密に従って、適切な有資格者が設置作業を行う必要があります。不適切な設置または接続による損傷や故障は、保証対象外となります。

決してキャビネットを開けないでください。電気接続や電気部品にみだりに触ることは非常に危険であり、動作障害の原因となる場合があります。

正しい使用方法

ビルトイン型オーブンは、正しく設置されるまで使用しないでください。 ビルトイン型の場合、すべての電気部品が露出しないようにする必要があります。

警　告

本機は、家庭用として製造されており、業務用の使用は対象としていません。

本機は、必ず取扱説明書に従ってご使用ください。本機をその他の目的で使用する場合は、所有者の責任において実施してください。ただし、事故や損傷を招く危険性があります。不適切な用途または操作による損傷や故障は、保証対象外となります。

貯水タンクを水に浸したり、食器洗い機で洗浄しないでください。貯水タンクの下部はヒーターになっているので、貯水タンクを濡れたままでオーブンに取り付けると、感電する恐れがあります。

本機を衛生的に保つため、またオーブン内に水が溜まるのを防ぐため、ご使用の後はそのたびに貯水タンクを空にしてください。

排水路は、各プログラムの終了後に乾いた布で拭き取ってください。

ご使用後は、庫内が完全に乾くまで、ドアを開放しておいてください。

オーブンを長期間使用しない場合（休暇中など）は、臭いなどが残らないように、完全に掃除しておいてください。「初めてお使いのときのクリーニングと過熱」の手順を実行してください。その後は、ドアをしばらく開放してください。

安全上のご注意

⚠ 警　告

本機はおもちゃではありません。けがの危険を防止するため、お子様がオーブンやスイッチ類を触ったりすることのないようご注意ください。お年寄りや介護を要する方が使用する場合は、他の方が十分に注意してください。大きいお子様が1人でオーブンを使う場合は、オーブンの操作方法を明確に説明し、誤った使用による危険を理解していることを確認してください。

設置およびメンテナンスの注意

本機の電源プラグをコンセントに差し込む前に、ご使用の電圧および周波数が銘板シールに記された仕様に適合しているか確認してください。一致していない場合は、オーブンが損傷する恐れがあります。不明な点がある場合は、有資格者にご相談ください。

本機の電気系統についての安全が保障されるためには、各地域の規格に準拠した有効な接地（アース）機構と本機との間に、導通が確保されていなければなりません。これは製品を安全にお使いいただくための基本条件であり、資格のある電気工事事業者によって、この条件が満たされているかどうかを定期的にチェックすることも重要です。
不適切な接地工事による問題（感電事故など）は、保証対象外となり、このために生じる被害や損害の製造者責任は負いません。

⚠ 警　告

すべての設置作業および修理は、国および地方自治体の安全基準に従って、有資格者が行わなければなりません。無資格者による修理などは危険です。正規の修理技術者以外のよる作業によって生じた損害は保証対象外となり、このために生じる被害や損害の製造者責任は負いません。

本機の設置や修理、点検に際しては、必ず電源が完全に遮断されていることを確認してください。本機が電源から完全に遮断されるのは次の場合のみです。
– ブレーカ（ヒューズ）が切られた場合
– ねじ込みヒューズが外された場合（使用している国のみ）
– 断路器でスイッチをオフにした場合

お手入れや修理作業が完了したことを確認するまで、給電しないようにしてください。

本機をコンセントに接続する場合は、延長コードを使用せず、電源プラグをコンセントに直接差し込んでください。延長コードを使用した場合は、本機の安全性が確保されず、感電や過熱などによる事故などが発生する場合があります。

本機は、適切な資格を持つ専門技師による危険性評価で問題なしと判断された場合のみ、船舶、トレーラーハウス、航空機など移動性の環境下で使用することができます。

警　告

使用方法

お子様に関する安全注意事項

注意 : 火傷の危険があります。
オーブンおよびその周辺は高温になります。

このオーブンは、使用中に高温になるため、小さなお子様の手が届かない場所に設置してください。

お子様がオーブンを操作したり、設定を変えたりしないように、安全ロックを使用してください。

このオーブンは、成人がこの取扱説明書を読んだ上で操作することを前提としています。

オーブンはおもちゃではありません。
ケガや事故を起こさないように、お子様がオーブンに近づかないようにし、オーブンやそのスイッチ類をさわらないようにしてください。小さなお子様は、機械の危険性を理解していません。キッチンで作業をする場合は、お子様から目を離さないでください。

オーブンは、使用中高温になり、スイッチを切った後もしばらく高温状態が続きます。やけどなどを防止するため、オーブンの温度が十分下がるまで、お子様を近づけないようにしてください。

警　告

警告:ヒンジ部分はていねいに扱ってください。ケガをする恐れがあります。お子様が近づかないようにしてください。

お子様がオーブンに近づかないよう常に注意し、お子様がドアを開けたりしないようにしてください。

密閉フィルムやビニールシートなどの梱包材は、赤ちゃんや小さなお子様の手の届かないようにしてください。窒息する恐れがあります。梱包材は、できるだけ早急に廃棄するか、リサイクルしてください。

使用済みのオーブンは、廃棄する前に、スイッチを切り、電源から切断してください。
プラグ類は切断し、使用できないようにしてください。誤って使用することがないように、ケーブルはオーブンの後で直接切断してください。この作業は必ず有資格者が行ってください。詳細については、「使用済み器具の廃棄処分」を参照してください。

安全上のご注意

⚠ 警　告

オーブンの破損の防止

本機は、密閉された瓶や缶に入った食品の加熱には使用しないでください。容器内部の圧力上昇によって爆発し、オーブンを破損するだけでなく、ケガややけどの恐れがあります。

オーブン内に調理済みの食品を保存しないでください。食品の水分によって、オーブンに錆びが生じる場合があります。

金属容器や調理用具は錆びやすいため、使用しないでください。 錆びの原因になります。

オーブンの水垢を取り除く場合は、専用のクエン酸カルキ除去剤（錠剤）を使用してください（弊社販売店からお求めになれます）。

使用法は、クリーナーのパッケージの説明書をご覧ください。 酢や酢を含むカルキ除去剤は、オーブン内に錆びが生じることがあるため、使用しないでください。

本機のお手入れにはスチームクリーナーは使用しないでください。蒸気が電気部品に入り、ショートの原因になる恐れがあります。また、加圧式のスチームクリーナーも、表面や他の部品に修理不能な損傷を起こす恐れがあります。このような損傷は、保証の対象外となります。

⚠ 警　告

本機は、使用後の貯水タンクに若干の水が残るように設計されています。タンクが空になってしまう場合は、何らかの問題があります。弊社コールセンターまでご連絡ください。

⚠ 警　告

やけどの防止

オーブンの使用中は、特にドア内や通気口の周辺が高温になり、スイッチを切った後もしばらく高温状態が続きます。

オーブンの温度がまだ高い場合、ドアを開けると蒸気が放出されます。
オーブンから離れて、蒸気が放散するまで待ってください。

ドアを開けるときは、排水路に溜まった熱湯が飛び散らないように注意してください。

オーブンの使用時、手を保護するためにオーブンミット（鍋つかみ）を使用してください。ただし、水で濡れていると熱が伝わりやすくなり、やけどの恐れがあるため、オーブンミットを濡らしたり、湿らせたりしないでください。

調理容器または水受けトレイをオーブン内に出し入れする際、中身をこぼさないように注意してください。高温の水蒸気や、高温のオーブン内壁に触れないでください。 やけどの恐れがあります。

貯水タンクをオーブンから取り出すときに、傾けないように注意してください。
熱湯がこぼれてやけどする恐れがあります。

安全上のご注意

⚠ 警　告

オーブンの故障

⚠ オーブンが破損した場合は、直ちにスイッチを切り、電源から切断する必要があります。修理が完了するまで、再び使用しないでください。オーブンがまだ完全に設置されていない場合は、電源ケーブルを電源から取り外しておく必要があります。プラグおよびソケットで接続している場合、ソケット側のスイッチを切り、プラグを抜いてください。この後、「ご相談窓口」までご連絡ください。
修理が完了するまで、オーブンを電源に接続しないでください。

⚠ 保証期間中の修理は、ミーレが認定したサービスエンジニアのみが行うことができます。
それ以外の場合、保証は無効となります。

⚠ 警　告

その他の安全注意事項

⚠ オーブンの近くで電気ソケットを使用する場合、オーブンのドアにケーブルを挟まないように注意してください。
ケーブルの絶縁体が破損し、感電する恐れがあります。

⚠ 調理したり温め直したりする場合は、食品を十分に加熱してください。
食品の中には（たとえば、鳥肉）、高温で十分に加熱しなければ死滅しない細菌が含まれているものもあります。
不確かな場合は、調理や温め直す時間を長めに設定してください。

⚠ ドアを開く際、ドアの開閉部などの角や縁でけがをしないように注意してください。

⚠ プラスチックの調理容器を使用する場合、100℃までの温度および水蒸気に対応していることを確認してください。対応していない場合、容器が溶けたり、変形したり、破損することがあります。

⚠ 害虫が発生しやすい地域でご使用になる場合は、本機とその周辺を常に清潔な状態に保つように特に注意が必要です。
ゴキブリなどの害虫による損傷は、保証対象外となります。

梱包材の始末

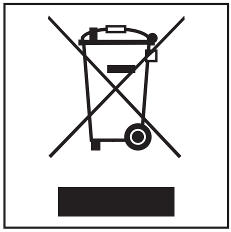
輸送時の保護用の詰物には、廃棄する際に環境への影響が少ない材質が使用されており、リサイクルすることができます。

密閉フィルムやビニールシートなどの梱包材は、赤ちゃんや小さなお子様の手の届かないようにしてください。 窒息する恐れがあります。

梱包材は、できるだけ早急に廃棄するか、リサイクルしてください。

使用済み器具の廃棄処分

多くの電気機器や電子機器には、処理や処分を誤ると、健康や環境に悪影響を及ぼす物質が含まれている場合があります。
ただし、このような物質は、オーブンが正しく機能するために不可欠のものです。
このため、不要になったオーブンは家庭ゴミとしては出さないでください。



地域のゴミ収集 / リサイクルセンターで処分し、処分前の保管中にはお子様に危険が及ばないようにしてください。

不要になった製品を主電源から切り離す場合は、専門の技術者に依頼してください。プラグを使って接続している場合、プラグを使用できないように破断し、誤って使用しないようにケーブルをオーブン後で直接切断してください。

初めてご使用になる前に

一般的な注意事項

水蒸気が発生しているときは、ヤカンが沸騰するような音が聞こえます。

また、オーブンのスイッチを入れると、オーブンから蒸気を排出するファンの音も聞こえます。ファンは、オーブンのスイッチを切った後もしばらく回り続けます。オーブンのスイッチを切り、貯水タンクを取り出すと、使用後のファンの動作時間を短縮できます。

「修理についてのご相談窓口」の項を参照し、付属のオーブン銘板シールを指定の場所に貼付してください。

この取扱説明書は大切に保管し、オーブンを別のユーザーに譲渡する場合は必ず本書を添付してください。

言語の設定

このスチームオーブンは、工場出荷時にはドイツ語に設定されています。それぞれの言語に合わせて、言語の設定を変更する必要があります。

次の手順を実行します。

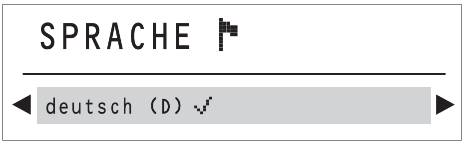
次のように、機能選択スイッチを設定します。

■ 機能選択スイッチを押して、オーブンをオンにします。

画面に「ようこそメッセージ」が表示されます。



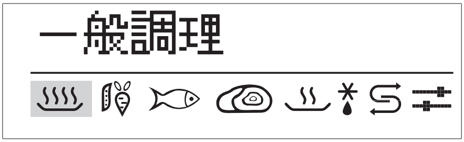
その後、画面が言語設定メニューに変わります。



■ 画面に必要な言語が表示されるまで、機能選択スイッチを右または左に回します。

■ 機能選択スイッチを押して、選択を確定します。

「スタート」が表示されます *。



* 日本語を選択した場合。

初めてご使用になる前に

水硬度の設定

このスチームオーブンは、工場出荷時に水硬度「IV」（硬水 4）に設定されています。

ご使用の地域の水硬度がこの水硬度レベルと異なる場合は、本機を設定し直す必要があります。

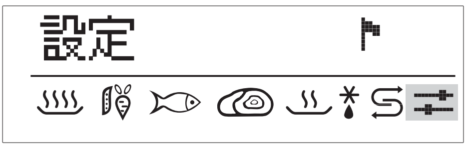
水硬度レベルは、付属の試験紙を使用して確認できます。また、地域の水道会社に問い合わせて、水硬度を確認することもできます。

水硬度の設定 I ～ IV は、0.2 ～ 3.8mmol/l に相当します。

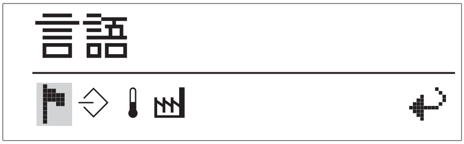
硬度設定	画面	硬度範囲
I	軟水 1	0.2 ～ 1.3mmol/l
II	軟水 2	1.4 ～ 2.5mmol/l
III	硬水 3	2.7 ～ 3.8mmol/l
IV	硬水 4	3.8mmol/l 以上

次の手順を実行します。

■ 機能選択スイッチを マークまで回します。



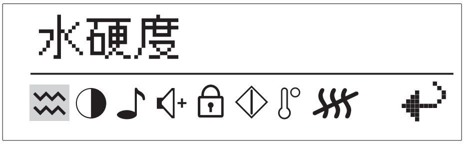
■ 機能選択スイッチを押して、選択を確定します。



■ 機能選択スイッチを マークまで回します。



■ 機能選択スイッチを押して、選択を確定します。



■ 機能選択スイッチを押して、選択を確定します。



■ 必要な硬度レベル（"軟水2"など）まで機能選択スイッチを回し、選択を確定します。

画面に「戻る」が表示されます。機能選択スイッチを 2 回押して、 マークまで回すと、「スタート」画面に戻ります。

初めてお使いのときのクリーニングと加熱

ドアの取っ手の左側を押して、ドアを開きます。ドアがわずかに開きます。

オーブンから貯水タンクを取り出して、上部カバーを取り外します（「掃除とお手入れ」を参照）。温水を使って、貯水タンクと上部カバーをていねいに手で洗い流します。洗剤や漂白剤は使用しないでください。

貯水タンクや上部カバーは、食器洗い機で洗浄しないでください。貯水タンクを水に浸さないでください。

一般調理（COOK UNIVERSAL）（100℃）プログラムを15分間実行します。「操作」に記載された手順を実行します。

この手順を実行することにより、オーブンの水路が洗浄され、お使いの地域の標高に設定されます。

引越しなどで300m以上標高が変わった場合は、新しい標高に合わせて再設定する必要があります。この場合、オーブンのカルキ除去を行ってください（「掃除とお手入れ」を参照）。

警告!引越してから初めて使用した場合や、初めてカルキ除去を行った場合、オーブンから大量の蒸気が放出されます。

操作

使用の前に

■ 穴のあいている調理容器を使用する場合、水受けトレイを一番下の棚受けに取り付けて、水滴を受け止めてください。

■ 貯水タンクに水を入れます。

上部カバーを取り外す必要はありません。

必ず水道水を使用してください。蒸留水やミネラルウォーターは使用できません。

水位は、2つのマークの間（最低0.75リットル、最大1.2リットル）でなければなりません。水位マークは、タンクの内側と外側に記載されています。 上限または下限の水位マークを絶対に超えないようにしてください。必要な水量は、調理の内容によって異なります。

お湯を使用すると、予熱時間を短縮できます。

■ 水が入った貯水タンクを運ぶときは、両手でしっかり持ってください。重みで中の水をこぼさないように気をつけてください。本体にしっかり収まるよう、貯水タンクを押し込みます。

貯水タンクの位置が正しくないと、オーブンが加熱せず、しばらくすると画面に F20 が表示されます（「こんなとき、どうしたらいい？」を参照）。

簡単な設定手順

選択を行うには、選択スイッチを回し、必要な項目が選択されたらスイッチを押して、選択を確定します。

機能選択スイッチは、次のように使用します。

1. 機能選択スイッチを押すと、オーブンのスイッチが入ります。

2. 調理機能を選択し、確定します。

時間 / 温度選択スイッチは、次のように使用します。

3. 推奨温度を確定するか、温度を変更して、変更を確定します。

4. 調理時間を選択し、確定します。

プログラムが自動的に開始します。

15 分以内にプログラムが設定されない場合、オーブンは自動的にオフになります。

調理機能および設定手順については、以降のページで詳しく説明します。

機能早見表

マーク	機能	推奨温度 (摂氏℃/華氏°F)	設定可能な温度範囲 (摂氏℃/華氏°F)
	一般調理 (COOK UNIVERSAL)	100 / 212	40 ~ 100 / 105 ~ 212
	野菜調理 (COOK VEGETABLES)	100 / 212	90 ~ 100 / 195 ~ 212
	魚調理 (COOK FISH)	85* / 185*	70 ~ 100 / 165 ~ 212
	肉調理 (COOK MEAT/POULTRY)	100 / 212	90 ~ 100 / 195 ~ 212
	温め直し (REHEAT)	100 / 212	80 ~ 100 / 175 ~ 212
	解凍 (DEFROST)	60 / 145	50 ~ 60 / 125 ~ 145
	カルキ除去 (DESCALE)	-	-
	設定 (SETTINGS)	-	-

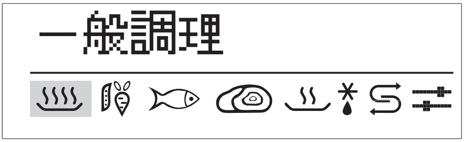
* 穴のあいていない容器に液体を入れて魚を調理する場合は、推奨温度を100℃または212°Fに上げてください。

** 機能表示は一つの言語のみとなります。上記の( )内英語表示はあくまでも参考のための記載です。

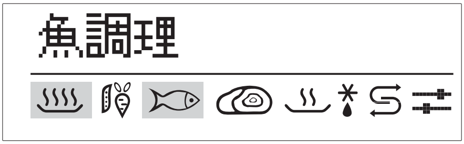
スイッチの切り替えと機能の選択

■ 機能選択スイッチを押すと、オーブンのスイッチがオンになります。

画面に「一般調理」が表示され、その下には各機能のマークが表示されます。「一般調理」のマークは黄色で強調表示されます。



■ 機能選択スイッチを必要な機能（たとえば、魚調理）まで回します。



「魚調理」とそのマークが、画面で強調表示されます。

■ 機能選択スイッチを押して、選択を確定します。

推奨温度

機能を選択すると、推奨温度（たとえば、85℃）が時間 / 温度画面に表示され、温度マーク が点滅します。



■ 時間 / 温度選択スイッチを押して、推奨温度を確定します。 マークの点滅が止まります。

推奨温度の変更

推奨温度は、一定の範囲内なら5℃単位で変更できます。詳細については、機能早見表を参照してください。

1 度だけ変更するには:

■ 時間 / 温度画面で温度マーク が点滅しているときに、必要な温度（たとえば、80 ℃）が表示されるまで時間 / 温度選択スイッチを回します。



■ 時間 / 温度選択スイッチを押して、選択した温度を確定します。 マークの点滅が止まります。

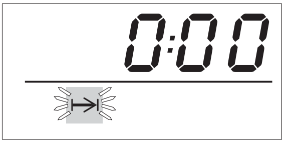
表示が、調理時間設定の入力画面に変わります。

推奨温度を恒久的に変更するには:

「標準設定」に記載された手順を実行します。

調理時間の設定

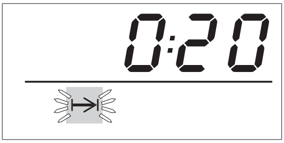
温度を確定すると、画面に3つのゼロ(0)が表示され、時間マーク →| が点滅します。



次の手順を実行します。

■ 時間 / 温度選択スイッチを使用して、必要な時間を設定します (たとえば、20 分)。

1分 (0:01) から4時間59分 (4:59) までの時間を設定できます。



■ 時間 / 温度選択スイッチを押します。

調理時間が確定され、→| マークの点滅が止まります。

本書の早見表とレシピブックに、さまざまな食品の調理時間のヒントが記載されています。調理時間は、食品の量ではなく、大きさによって異なります。たとえば、大きなジャガイモは、小さなジャガイモよりも調理時間が長くなります。

推奨する調理時間で適切な結果を得るには、調理する量を最大６～８人分までにしてください。また、調理時間は、使用する調理容器によっても異なります (「適切な容器」を参照)。

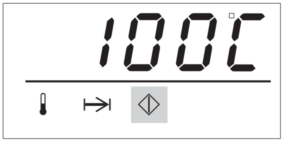
プログラムの開始

出荷時、本機は、調理時間を確定すると、**自動的に**調理が開始されるように設定されています。

常に手動でプログラムを開始するようにするには、「スタート」の標準設定を " 手動 " に設定し直す必要があります。

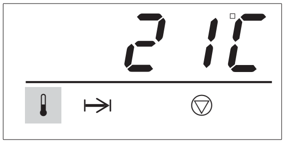
手動開始:

調理時間を確定すると、時間 / 温度画面にスタートマーク が表示されます。



プログラムを手動で開始するには、もう一度時間 / 温度選択スイッチを押します。

プログラムが開始すると、時間 / 温度表示の マークが消えます。時間/温度表示には、庫内の現在の温度（たとえば、21℃）と、ストップマーク が表示されます。



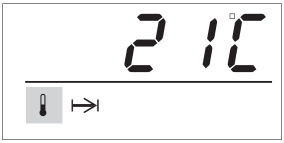
プログラムの開始後

プログラムが開始されると、ファンの回転音が聞こえ、機能画面のマーク表示が消えます。選択した機能（たとえば、魚調理）は、調理時間が終了するまで表示されます。



時間/温度画面には、調理プログラムのどの段階が実行されているのかが表示されます。

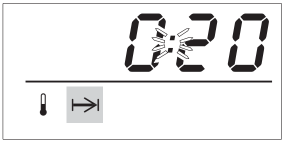
予熱段階では、温度マーク が強調表示され、画面には庫内の温度の上昇が表示されます。



冷蔵または冷凍していた食品を調理する場合、庫内の温度はプログラム開始前よりいったん下がってから、徐々に上昇し始めます。

設定温度に達すると、**調理段階**が開始され、調理時間が計時されます。

調理段階では、調理時間マーク が強調表示され、画面には計時された時間が表示されます。



合計時間、すなわち、機能の開始から終了までの時間は、予熱時間と設定した調理時間を合わせた時間となります。予熱時間は、食品の量と最初の温度によって異なりますが、調理時間に加算する必要はありません。

プログラムの中断

ドアを開けると、いつでもプログラムを中断できます。

⚠ 警告！

加熱がオフになり、残りの調理時間はそのままメモリに保存されます。
オーブンの温度がまだ高い場合、ドアを開けると水蒸気が放出されます。
オーブンから離れて、蒸気が放散するまでお待ちください。
オーブンを開ける際、ドアの排水路に溜まったお湯が溢れないように十分注意してください。
また、調理容器をオーブン内に出し入れする際、中身をこぼさないように注意してください。 高温の水蒸気や、高温のオーブン内壁に触れないでください。
やけどの恐れがあります。

ドアを閉じると、プログラムが続行されます。

オーブンが再び加熱され、画面には庫内の温度上昇が表示されます。設定温度に達すると、調理時間の計時に画面の表示が変わります。

操作

操作中の設定変更

予熱または調理中は、機能を変更できません。機能を変更するには、オーブンのスイッチを切って、最初から設定し直します。

予熱中に温度を変更するには:

■ 時間 / 温度選択スイッチを押します。

時間/温度画面に設定温度が表示され、温度マーク が少しの間点滅します。

■ 温度マークが点滅している間に、時間 / 温度選択スイッチを必要な温度まで回します。

変更した温度は自動的にメモリに保存され、しばらくすると、画面が庫内の現在の温度の表示に変わります。

調理中に温度を変更するには:

画面で温度マーク が強調表示され、設定温度が表示されるまで、時間/温度選択スイッチを回します。

■ 時間 / 温度選択スイッチを押します。
マークがしばらくの間点滅します。

■ マークが点滅している間に、時間 / 温度選択スイッチを必要な温度まで回します。

変更した温度は自動的にメモリに保存され、しばらくすると、画面が残りの調理時間の表示に変わります。

予熱中に調理時間を変更するには:

■ 時間 / 温度画面で調理時間マーク ⇥ が強調表示され、設定調理時間が表示されるまで、時間 / 温度選択スイッチを回します。

■ 時間 / 温度選択スイッチを押します。

⇥ マークがしばらくの間点滅します。

■ マークが点滅している間に、時間 / 温度選択スイッチを必要な調理時間まで回します。

変更した調理時間は自動的にメモリに保存され、しばらくすると、画面が庫内の現在の温度の表示に変わります。

調理中に調理時間を変更するには:

■ 時間 / 温度選択スイッチを押します。

⇥ マークがしばらくの間点滅します。

■ マークが点滅している間に、時間 / 温度選択スイッチを必要な調理時間まで回します。

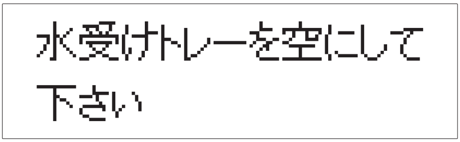
変更した調理時間は自動的にメモリに保存され、しばらくすると、画面が残りの調理時間の表示に変わります。

調理時間の終了時

調理時間が終了すると、アラームが鳴り、時間 / 温度画面に 3 つのゼロ (0) が表示されます。



■ オーブンのスイッチを切るには、時間/温度画面が消え、機能画面に「水受けトレイを空にしてください」というメッセージが表示されるまで、機能選択スイッチを押します。



しばらくすると、機能画面も自動的に消えます。オーブンのスイッチを切った後も、ファンはしばらく回り続けます。オーブンのスイッチを切り、貯水タンクを取り出すと、使用後のファンの動作時間を短縮できます。

警告!

オーブンの温度がまだ高い場合、ドアを開けると水蒸気が放出されます。オーブンから離れて、蒸気が放散するまでお待ちください。
オーブンを開ける際、ドアの排水路に溜まったお湯が溢れないように十分注意してください。
また、調理容器をオーブンから取り出す際、中身をこぼさないように注意してください。高温の水蒸気や、高温のオーブン内壁に触れないでください。
やけどの恐れがあります。

使用の後に

■ オーブンのスイッチを切ります。

■ 水受けトレイを取り出し、中身を空にします。

■ 貯水タンクを取り出し、中身を空にします。

■ 使用するたびに、「掃除とお手入れ」を参照し、オーブン全体を掃除して乾かしてください。

■ 庫内が完全に乾くまで、ドアを開放しておいてください。

本機は、使用後の貯水タンクに若干の水が残るように設計されています。タンクが空になってしまう場合は、何らかの問題があります。「弊社コールセンター」までご連絡ください。

水量不足

水量が不足している場合、時間／温度画面で  マークが点滅して警告が示されます。また、操作中にアラームが鳴ります。

次の手順を実行します。

■ 水位を確認し、必要に応じて水を追加します。

■ 本体にしっかり収まるよう、貯水タンクを押し込みます。

■ ドアを閉めます。

これで、通常どおりオーブンを使用できます。

システムロック

このオーブンは、お子様などが知らないうちに操作することがないよう、電源が入っていない状態でロックがかかるよう出荷時に設定されています。

調理中に調理時間や温度が勝手に変更されないようオーブンをロックするには、" 動作ロック " の設定を " 有効 " に変更する必要があります（「標準設定」を参照）。

この変更を実行すると、オーブンの電源を入れたとき、時間 / 温度画面に マークが常に表示されます。

注意:

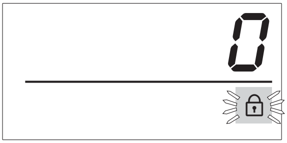
– ロックの設定および解除には、時間 / 温度選択スイッチを使用します。

– ロックマーク が点滅しているときにだけ、ロックを設定または解除できます。

オーブンの電源が入っていない状態で、ロックを設定するには:

■ 時間/温度選択スイッチを回して、押します。

マークが点滅し、"0" が表示されます。



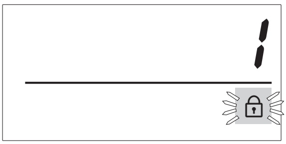
■ が点滅している間に、時間 / 温度選択スイッチを "1" まで回します。

■ 時間 / 温度選択スイッチを押して、選択を確定します。

画面の表示が消え、これでロックが設定されました。

オーブンの電源が入っていない状態で、ロックを解除するには:

■ 時間/温度選択スイッチを回して、押します。



マークが点滅し、"1" が表示されます。

■ が点滅している間に、時間 / 温度選択スイッチを"0"まで回し、選択スイッチを押して選択を確定します。

画面の表示が消え、これでロックが解除されました。

オーブンの電源が入っている状態で、ロックを設定するには:

■ プログラムを開始した後、画面でロックマーク が強調表示されるまで時間 / 温度選択スイッチを回し、選択スイッチを押して選択を確定します。

マークが点滅し、"0" がしばらくの間表示されます。

■ が点滅している間に、時間 / 温度選択スイッチを "1" まで回します。

ロックの設定は自動的にメモリに保存され、しばらくすると、画面が庫内の現在の温度か調理時間の表示に変わります。

調理時間と温度は変更できません。オーブンのスイッチを切ったり、入れたりすることはできますが、操作はできません。

オーブンの電源が入っている状態で、ロックの設定を解除するには:

■ 画面でロックマーク が強調表示されるまで時間 / 温度選択スイッチを回し、選択スイッチを押して選択を確定します。

マークが点滅し、"1" がしばらくの間画面に表示されます。

■ が点滅している間に、時間 / 温度選択スイッチを "0" まで回します。

これでロックが解除されました。

適切な容器

オーブンには、ステンレス製の調理容器が付属しています。また、穴あき、穴なしを含め、その他さまざまな大きさの容器を、オプションとして別途にお求めいただけます。

調理する食品に最適な容器を選択するには、以下の点にご注意ください。

- できるだけ穴のあいた調理容器を使用してください（たとえば、野菜の調理など）。すべての方向から蒸気を当てることができ、食品が均一に調理されます。
- ジャガイモなどの大きな食品を複数調理する場合、それぞれの隙間に蒸気が入り込むため、効率よく調理できます。穴のあいた容器を使用することにより、食品の量が多い場合も、少ない場合と同じ時間で調理できます。このような場合は、大きな深い容器を使用できます。可能な場合、食品の間に隙間を空けて、蒸気が通りやすいようにしてください。
- キャセロールや焼皿などのもう少し小さな容器や、豆類やアスパラガスのような小型の食品の場合、隙間がないため、蒸気が通りにくく、調理に時間がかかります。容器が一杯になればなるほど、調理の時間は長くなります。このような場合は、深くて大きな容器を１つ使用するのではなく、深さ３～5cm 程度の浅い容器を2つか3つ使用することをお勧めします。推奨の調理時間は、この原理を元に計算されています。深い容器は、調理時間が長くかかります。
- 複数の容器を使用して均一に調理できるようにするため、ガストロノーム規格でGN 1/2 以上の容器は使用しないでください。
- このスチームオーブンは、最大で６～８人分を調理することができます。推奨の調理量を超えないように注意してください。

以降の項目や、レシピブックには、スチームオーブンを使用する上で役に立つさまざまなヒントが記載されています。

耐熱ガラス、セラミック、陶器、プラスチック、ステンレス、ほうろう容器はすべてご使用になれます。

重要:
- **プラスチックの調理容器を使用する場合、100℃までの耐熱性があり、高温の水蒸気に対応していることを確認してください。**
- **容器の側面が分厚いと、食品の調理時間が推奨の調理時間よりもかなり長くなります。**

- 容器は付属のラックの上に乗せます。
- 蒸気が容器に十分通るように、容器の上縁と、庫内の天井との間に3cm以上の隙間を確保してください。

使用時のヒント

スチーム調理

食品	機能	温度（℃）	時間（分）	
			アルデンテ	ウェルダン
野菜				
アスパラガス、緑野菜	COOK VEGETABLES	100	1–2	3–4
ミニキャロット（丸ごと）	（野菜調理）	100	1–2	3–4
豆類（サヤインゲン）	〃	100	1	2–3
豆類（エンドウ、スライス）	〃	100	1	2–3
ビート（丸ごと）	〃	100	–	20–30
ブロッコリー	〃	100	2	2–4
芽キャベツ	〃	100	2–4	5–7
キャベツ（千切り）	〃	100	2–4	5–7
ニンジン（スティック）	〃	100	1–2	3–4
カリフラワー（房）	〃	100	2–3	5–7
ズッキーニ（輪切り）	〃	100	1	2
フェンネル（4つ割）	〃	100	6–8	10–14
西洋ネギ（輪切り）	〃	100	–	2–3
さやいんげん	〃	100	1	2
マッシュルーム（丸ごと）	〃	100	–	1–2
パースニップ（2つ割）	〃	100	1	3–4
豆類	〃	100	2	4
ジャガイモ（2つ割）	〃	100	5–6	14–20
新ジャガ（ミニ、丸ごと）	〃	100	–	14–18
ホウレンソウ（生）	〃	80	1	–
スナップエンドウ	〃	100	1–2	2–3
サツマイモ	〃	100	1	2–4
スイートコーン（ミニ、丸ごと）	〃	100	2	6–8
スイートコーン（丸ごと1本）	〃	100	6–8	18–20

食品	機能	温度（℃）	時間（分）
肉類			
牛肉グーラッシュ	COOK MEAT/POULTRY	100	40–50
鶏胸肉	（肉 / 鳥肉調理）	100	8–10
鶏丸ごと１羽	〃	100	50–60
豚足	〃	100	90–95
羊肉ラグー	〃	100	12–16
七面鳥薄切り	〃	100	4–6
七面鳥ルラード（ロール巻き）	〃	100	12–15
子牛薄切り	〃	100	3–4
魚類			
タラステーキ	COOK UNIVERSAL	100	5–6
サーモン（切り身）	（一般調理）	100	6–8
マス（切り身）	〃	100	3–6
ツナステーキ	〃	100	6–8
ムール貝	COOK FISH（魚調理）	90[a)]	10–12
カレイ（切り身）	〃	85	5–7
アンコウ	〃	85	8–10
マス（250g）	〃	90[a)]	10–12
その他			
野菜下ゆで	COOK VEGETABLES（野菜調理）	90[a)]	1–2
哺乳瓶の滅菌	COOK UNIVERSAL（一般調理）	100	15
チョコレートの湯煎（カバーを使用）[b)]	COOK VEGETABLES（野菜調理）	90[a)]	4–10

[a)] この温度は、推奨温度と同じではありません。

[b)] オプション品のふた（DGD）をはじめ、アルミホイル、サランラップでも構いません。

使用時のヒント

食品	機能	温度（℃）	時間（分）
乾燥エンドウ豆と大豆 / あずき			
赤インゲン豆 （水に浸してある場合）	COOK UNIVERSAL （一般調理）	100	60–65
ヒヨコ豆	〃	100	50–60
キビ	〃	100	9–10
丸麦	〃	100	60–80
ソバの実	〃	100	20–24
赤レンズ豆（水に浸していない場合）	〃	100	10–15
黄レンズ豆（水に浸してある場合）	〃	100	40
米			
インド白米	COOK UNIVERSAL	100	8–10
インド玄米	（一般調理）	100	15–20
長粒米	〃	100	10–12
玄米	〃	100	12–16
ワイルドライス	〃	100	50–60
タイ風味 / ジャスミン	〃	100	10–12
リゾット / イタリア米	〃	100	16–20
インド米とワイルドライスのミックス	〃	100	20
卵			
半生	COOK UNIVERSAL	100	3–4
半熟	（一般調理）	100	5–6
固ゆで	〃	100	8–10
果物類			
リンゴの調理（スライス）	COOK UNIVERSAL	100	1–2
リンゴ（ソース）	（一般調理）	100	4–6
桃（2つ割）	〃	100	4–6

スチーム調理のヒント

- 一般に、スチーム調理の調理時間は、ナベで食品を調理する場合の時間と同じです。
- スチームは、食品の乾燥を防ぎ、水分を保ちます。スチーム調理は、蒸し物、蒸しパン、魚や肉の料理、野菜など、さまざまな食品に利用できます。
- 棚の段を選択できます。また、複数の棚で同時に調理することができます。このために、調理時間が変わることはありません。
- 調理のしすぎで、食品が焦げたり、堅くなることがありません。焼いたり、焙ったりではなく、穏やかに蒸しあげます。チーズでも、焦がさずに完璧に溶かすことができます。健康的な調理法であり、しかも食品の風味を損なうことがありません。
- 野菜などの冷凍食品を調理する場合、均一に調理されるように、大きな塊はバラしてください。調理時間は、生の野菜の場合とほぼ同じです。
- 調理時間が同じ冷凍野菜と生野菜は、一緒に調理することができます。
- スチーム調理では、従来の調理方法よりも食品本来の味を保つことができます。このため、調理が完了するまで、食品に味付けをしないでください。
- 穴なし容器の場合は、液体を入れるのは下側の縁までとします。
- 豆類や米類などの乾燥食品は、液体を使って調理する必要があります。パスタの場合は、十分かぶるぐらいの液体を入れてください。米類や豆類などの場合は、食品と液体の比率は１対１となります。
- 麺類の調理時間については、パッケージの説明に従ってください。
- 液体を入れて調理しても沸騰することはありません。液体は、米やパスタの場合ように食品に吸収されるか、キャセロールを使用した場合のようにソースとして容器に残ります。調理の後、このソースを煮詰めたり、薄めたりすることができます。
- 残った液体に小麦粉とバターを加えると、スチームオーブン内でソースの濃度を高めることができます（液体 0.5 リットルに対して小麦粉 40g とバター 40g）。
- 魚を調理する場合は穴あき容器に、卵が入った容器を調理する場合は穴なし容器に、油を塗っておきます。
- 上から落ちてくる水滴によって風味が移らないように、穴なし容器は、穴あき容器より上のラックに乗せてください。
- パン生地をオーブンで醗酵させることができます。

「一般調理」を選択し、推奨温度を 40℃まで下げます。生地は覆っておきます。

使用時のヒント

温め直し

温め直し (REHEAT) 機能	
温め直す食品	**時間 (分)**
野菜	
カリフラワー、エンドウマメ	2
ニンジン	2
付け合せ	
点心類、ジャガイモ (2 つ割)	3–4
パスタ、米	2–3
肉 / 鳥肉	
薄切り肉 厚さ 1.5cm	3–5
シチュー	3–5
チキンカツ	3–5
煮込みミートボール	3–5
ルラード薄切り	3–5
魚類	
魚切り身	2–3
魚ルラード、2 つ割	2–3
一皿料理	
チキンフリカッセのライス添え	3–5
ローストポークのポテトと野菜添え	3–4
スパゲティトマトソース	2–3
スープ / キャセロール	
キャセロール	4–5
スープ	2–3

温め直し(REHEAT)は、すでに調理済みの料理を温めなおす場合に便利です。

次の手順を実行します。

■ 食品を平たい皿に入れて、深皿でふたをするか、耐熱ホイルでカバーします。

■ 温め直し(REHEAT)機能を選択し、選択を確定します。

■ 時間を選択し(早見表を参照)、選択を確定します。

ヒント:

ソースを別に添える場合、ソースを別のふた付き容器に入れて温め直してください。

解凍

解凍（DEFROST）機能				
解凍する食品	重量（g）	温度（℃）	解凍時間（分）	予熱時間（分）
肉類				
シチュー	500	60	30–40	10–15
ミンチ肉	250	50*	15–20	10–15
カツ、チョップ、ソーセージ	800	60	25–35	15–20
鳥肉				
鶏肉	1000	60	40	15–20
鶏モモ肉	150	60	20–25	10–15
チキンカツ	500	60	25–30	10–15
魚類、シーフード				
魚切り身	400	60	15	10–15
エビ	300	60	4–6	5
野菜				
ブロックで冷凍	300	60	20–25	10–15
小分けにして冷凍	350	60	15	8–10
果物類				
アップルソース / 煮リンゴ	250	60	20–25	10–15
ベリー類	300	60	8–10	10–12
乳製品				
チーズ	100	60	15	10–15
生クリーム	250	60	20–25	10–15
焼き菓子				
ペストリー	–	60	10–12	10–15
パン	–	60	10–12	10–15
一般調理（COOK UNIVERSAL）機能				
パン類	250	100	10–15	10–15
ロールパン	–	100	6–7	1–2

* この温度は、推奨温度と同じではありません。

使用時のヒント

冷凍食品をこのオーブンで解凍すると、常温で解凍するよりもずっと短い時間ですみます。

次の手順を実行します。

■ 食品を適切な容器に入れるか、ラックに乗せます。

■ 解凍（DEFROST）機能を選択し、選択を確定します。

■ 必要に応じて推奨温度を変更し（早見表を参照）、選択を確定します。

■ 解凍時間を選択し（早見表を参照）、プログラムを開始します。

解凍のヒント

– 肉および鳥肉は、調理の前に完全に解凍してください。肉や鳥肉を解凍する場合、解凍時の水滴を受け取り、肉が水浸しにならないように、ラックの下に水受けトレイを置いてください。

– 鳥肉を解凍する場合は、衛生的な方法で行うことが特に大切です。鳥肉から解け出した汁気は調理に使用しないでください。汁気を捨て、トレイ、シンク、手をよく洗ってください。サルモネラ菌中毒の恐れがあります。

– 水滴が垂れない食品は、ラッピングを取り外した後、ラックに直接乗せることも、容器に入れることもできます。

– 魚は調理の前に完全に解凍する必要はありません。表面にハーブを振りかけたり、味付けできる程度にまで解凍されていれば十分です。

– 解凍時間が半分ぐらい経過したところで、食品をひっくり返したり、かき混ぜたり、分割してください。

– 解凍時間の終了時には、食品を常温でしばらくそのまま置いてください。このような待ち時間（早見表を参照）は、食品を中まで完全に解凍するために必要です。

– いったん解凍した食品は再冷凍しないでください。

– 調理済みの冷凍食品を解凍する場合は、パッケージの説明に従ってください。

– 焼き物は、密閉フリーザーパックに入れて解凍してください。

瓶詰め（ボトリング）

瓶詰め（ボトリング）の場合は、" 一般調理 "（COOK UNIVERSAL）を選択します。

一般調理（COOK UNIVERSAL）機能		
調理するもの	温度（℃）	時間（分）**
果物類		
リンゴ	90*	50
アップルソース / 煮リンゴ	90*	65
レッド / ブラックカラント	80*	50
グーズベリー	80*	55
種ありの果物	85*	55
野菜		
豆類	100	120
ガーキン（小キュウリ）	90*	55

* この温度は、推奨温度と同じではありません。

** 推奨の時間は、1.0 リットル容器を想定しています。0.5 リットル容器を使用する場合、約 15 分ほど時間を短縮してください。0.25 リットル容器を使用する場合、約 20 分ほど時間を短縮してください。

次の手順を実行します。

■ 水受けトレイを1段目の棚受けに置き、その上にラックを置きます。

■ 最大で 4 本の容器（すべて同じサイズ）をラックに乗せ、お互いに接触しないようにします。隙間をあけることによって、高温の蒸気が容器の全面に行き渡ります。

■ 一般調理（COOK UNIVERSAL）を選択し、選択を確定します。

■ 必要に応じて推奨温度を変更し（早見表を参照）、選択を確定します。

■ 時間を選択し（早見表を参照）、選択を確定します。

■ オーブンのスイッチを切った後も、30分間はオーブン内に容器を置いておき、余熱を利用してください。

■ 容器を布で覆い、約 24 時間かけて冷まします。

計画調理

スチームオーブンで１回の食事を全部一度に調理すると、非常に経済的で実用的です。

次の手順を実行します。

■ 複数の調理容器を別の段に入れるか、ラックの上に並べて置きます。

一般に、調理時間は、食品の種類に応じて異なります。したがって、スチームオーブンを途中で何度か開けて、それぞれの容器を追加する必要があります。 当社のテストキッチンでは、次の例のような手順を推奨しています（機能: 一般調理（COOK UNIVERSAL)、100℃)。

米:	20 分
魚の切り身:	6 分
ブロッコリー:	4 分

■ まず最初に、一番調理時間の長い容器（たとえば、米）をオーブンに入れます。

■ 調理時間を計算するには、一番長い時間から次に短い調理時間を引き算し（この場合は、14 分)、選択を確定します。

■ 14 分が経過したら、２番目の容器をオーブンに入れます（たとえば、魚の切り身)。

■ 次の調理時間を計算するには、魚の調理時間からブロッコリーの調理時間を引き算します。すなわち、６分引く４分で２分となります。調理時間に２分を設定し、選択を確定します。

■ 2分が経過したら、3番目の容器をオーブンに入れます（たとえば、ブロッコリー)。

■ ３番目の容器の調理時間を設定し（この場合は、４分)、選択を確定します。

調理時間が終了したら、すべての容器を一度に取り出せます。

下ゆで

スチームオーブンを使用して、野菜や果物を冷凍用に下ゆでをすることができます。

次の手順を実行します。

■ 準備した野菜 / 果物（洗って、切っておくなど）を穴あき調理容器に入れます。

■ 野菜調理（COOK VEGETABLES）機能を選択し、選択を確定します。推奨温度の100℃を確定します。

■ 調理時間1分を設定し、選択を確定します。

■ 下ゆでの後、野菜 / 果物を冷水に取り、手早く冷まして、水気をよく切ります。

これで、野菜 / 果物を冷凍できます。

ヨーグルトを作る

次の手順を実行します。

■ ヨーグルト 100g（生菌）と牛乳 1 リットルを混ぜ合わせます。ヨーグルトと牛乳は乳脂肪分の割合が同じものを選んでください。
低音殺菌されていない牛乳を使用する場合は、最大 90℃まで加熱し（ただし、沸騰させないこと）、その後冷ましておく必要があります。
こうしないと、ヨーグルトが固まりません。

■ このヨーグルトと牛乳を混ぜ合わせたものを、6～7 枚のガラス皿に分けて入れ、耐熱ラップでふたをします。
また、ヨーグルト専用容器を使用することもできます。

■ ふたをした容器をラックに乗せます。

■ 一般調理（COOK UNIVERSAL）を選択し、推奨温度を 40℃まで下げます。

■ 調理時間を最長の 4 時間 59 分に設定します。

■ ヨーグルトが冷めるまで待ち、冷蔵庫に入れます。

完全に冷やさないと、ヨーグルトがしっかりと固まりません。

使用時のヒント

哺乳瓶の滅菌

スチームオーブンを使用して、哺乳瓶などを滅菌することができます。乳首やすべての部品が、メーカーの仕様で100℃の耐熱性があることを確認しておいてください。

次の手順を実行します。

■ 水受けトレイを1段目の棚受けに置き、その上にラックを置きます。

■ 哺乳瓶を分解し、洗浄し、十分ゆすいで、各部品が接触しないようにラックの上に十分隙間を空けて並べます。こうすることで、高温の蒸気が哺乳瓶の部品の全面に行き渡ります。

■ 一般調理（COOK UNIVERSAL）を選択し、選択を確定します。推奨温度の100℃で設定してください。

■ 時間を15分に設定し、選択を確定します。

■ 滅菌後は、清潔な乾いたハンドタオルで完全に水分を拭き取ります。細菌の繁殖を防ぐため、組み立て直す前に、哺乳瓶のすべての部品を完全に乾かしてください。

一般的な注意事項

ご使用の後は、その都度、オーブン全体を掃除し、完全に乾かしてください。オーブンが安全な温度に下がってから、掃除してください。

オーブンのドアを閉める前に、中が完全に乾いていることを確認してください。

本機のお手入れにはスチームクリーナーは使用しないでください。蒸気が電気部品に入り、ショートの原因になる恐れがあります。また、加圧式のスチームクリーナーも、表面や部品を恒久的に損傷する恐れがあります。このような損傷は、保証の対象外となります。
アルカリ性、酸化ナトリウム、酸、または塩素漂白剤を含む洗剤、オーブン用スプレー、食器洗い機用洗剤、研磨剤入り洗剤や、かたいブラシ、研磨パッドまたは布、金属タワシなどは絶対に使用しないでください。また、研磨剤を使用した後のスポンジは、表面を傷つける恐れがあるため、ご使用をお控えください。
業務用の洗剤は使用しないでください。
家庭用の液体洗剤のみをご使用ください。
メタン系炭化水素、エチレン系炭化水素、アセチレン系炭化水素などの脂肪族化合物を含む洗剤や液体洗剤は、シール（パッキン）が膨らむ場合があるため、使用しないでください。

オーブンのフロント部とキャビネット

オーブンのフロント部、操作スイッチ類、およびキャビネット（ビルトイン型を除く）は、お湯に少量の液体洗剤を混ぜ合わせた溶液を布に含ませて掃除します。その後、乾いた柔らかい布を使って拭き取ります。

ガラスフロント仕様のオーブン:

専用のガラス用洗剤をご使用になれます。

ステンレス製のフロント部および / またはステンレス製キャビネットのオーブン:

研磨剤を含まないステンレス専用の洗剤および品質改良剤のご使用をお勧めします。

ラベルの説明に従い、金属目の方向に均一に薄く塗布してください。

掃除とお手入れ

オーブン庫内

ご使用の後はその都度、オーブン庫内、天井、ドアシール（パッキン）、排水路、ドア内部、および貯水タンク収容部を乾かしてください。スポンジか、吸水性の布を使って、溜まった水を拭き取ります。

付着した油分は、お湯で薄めた洗剤で湿したきれいな布で拭き取ります。

時間がたつと、床部のヒーターが、液体の滴下で変色することがあります。このような変色は、セラミック面専用の洗剤を使えば簡単に取り除くことができます。パッケージの説明に従ってください。掃除の後、湿らせた布で周辺を拭き、残った洗剤を取り除きます。

時間がたつと、ドアシール（パッキン）がもろくなり、ひび割れることがあります。このような場合、新しいシールと交換する必要があります。ドアシールは、弊社販売店にご注文ください。

水受けトレイ、ラックおよび調理容器

水受けトレイ、ラックおよび調理容器は、使用するたびに洗浄し、乾かしてください。

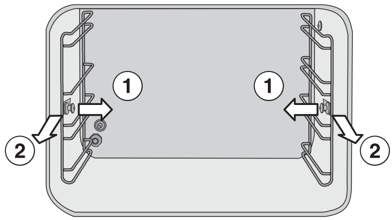
これらはすべて、食器洗い機で洗浄できます。

棚受け

オーブンの側壁を掃除しやすいように、棚受けは簡単に取り外すことができます。

次の手順を実行します。

■ 固定つまみを手前に引いて、外します。まず、横①へ引っ張り、奥②から外して、棚受けを取り出します。



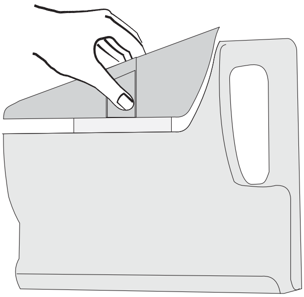
棚受けは、水または洗剤で洗うことも、食器洗い機に入れることもできます。

棚受けを元に戻すには、前述の手順を反対から実行します。まず、オーブンの奥から取り付け、横にはめ込みます。

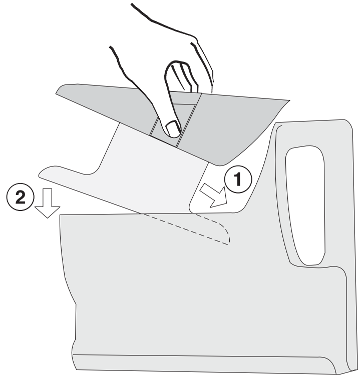
貯水タンク

使用後はその都度、貯水タンクを取り外し、中身を空にして、乾かしてください。また、貯水タンクの上部カバーは取り外してください。

■ 上部カバーのキャッチ部分を押さえ、タンクから引っ張ると、上部カバーが外れます。

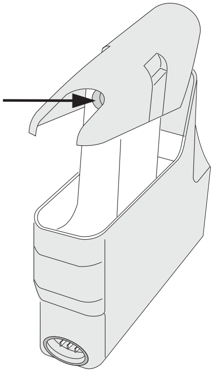


■ 洗った後、貯水タンクに戻す前に、上部カバーの各部を完全に乾かします。上部カバーを取り付ける場合（図を参照）、角度①を保って挿入し、開口部を下②に向けての横側を押し込みます。



> ⚠ **貯水タンクを水に浸したり、食器洗い機で洗浄しないでください。**
>
> **衛生上の理由だけでなく、オーブン内に水分が溜まるのを防ぐうえでも、使用後は必ず貯水タンクを空にしてください。**
>
> **研磨剤入りパッドやかたいブラシは使用しないでください。**

カップリングシール



カップリングシールには、定期的に注油する必要があります。貯水タンクが着脱しにくくなった場合、またはエラーメッセージ F20 が表示される場合、付属のシリコングリース（「付属品」を参照）を少量カップリングシールの内側に塗布してください。この場合、シールは取り外さず、そのままにしておいてください。

> ⚠ **シリコングリースを使用する場合、次の安全手順に従ってください。**
> - **皮膚に付いたシリコングリースは、拭き取るか、洗って取り除いてください。**
> - **グリースが目に入った場合、きれいな水をたっぷり使って洗い流してください。**
> - **飲み込んでしまった場合、病院で処置を受けてください。**

> ⚠ **必ず付属品のシリコングリースをお使いください。マーガリンや食用油、その他の家庭用グリースや油などは、シールが膨らむ恐れがあるため、絶対に使用しないでください。**

長期間の使用により、カップリングシールがもろくなったり、ひび割れた場合、または貯水タンク収容部の床面に大量の水が溜まるような場合は、カップリングシールを交換してください。

カップリングシールは、弊社販売店にご注文ください。

カルキ除去

オーブンのカルキを取り除くには、専用のクエン酸カルキ除去剤（錠剤）を使用してください（弊社販売店よりご購入いただけます）。パッケージの説明に従ってください。酢や酢を含むカルキ除去剤は、錆びの原因になることがあるため、使用しないでください。

所定の稼動時間が過ぎたら、貯水タンクのカルキ除去を行なってください。カルキ除去が必要になると、画面に警告が表示されます。
スイッチを入れると、時間 / 温度画面にカルキ除去マーク と数字10が表示されます。



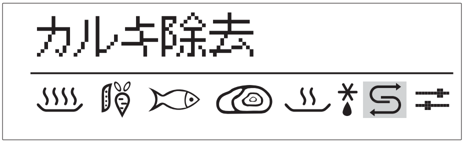
この数字は、あと10回使用すると、オーブンがロックされることを示します。すぐにオーブンのカルキ除去を行わないと、次にオーブンのスイッチを入れると「9」が表示されます。

そのまま10回使用すると、オーブンはロックされます。画面に「カルキ除去」が表示され、カルキ除去を行わない限り、オーブンを再び使用することができなくなります。

次の手順を実行します。

■ 貯水タンクに水道水1リットルとカルキ除去剤1錠を入れます。この溶液を作成するには、パッケージを参照し、冷水に適量の家庭用クエン酸カルキ除去剤または錠剤を入れます。

■ 画面に自動表示されていない場合は、機能選択スイッチを「カルキ除去」 まで回します。



■ 機能選択スイッチを押して、選択を確定します。

機能画面に「カルキ除去剤投入」というメッセージが表示されます。



■ 本体にしっかり収まるよう、貯水タンクを押し込みます。

掃除とお手入れ

画面には、 マーク、処理時間22分、およびスタートマーク が表示されます。



■ 時間 / 温度選択スイッチを押します。

カルキ除去が開始され、時間が計時されます。カルキ除去処理を取り消せるのは、最初の数分間だけです。 その後、処理を取り消すことはできません。

カルキ除去中は、機能選択スイッチをさわらないでください。終了する前にスイッチを回すと、処理全体を最初からやり直さなければなりません。

残り 10 分になると、アラームが鳴り、画面に " タンクを洗浄してください " というメッセージが表示されます。

■ 貯水タンクを取り出し、中身を空にします。上部カバーを取り外します。

■ 貯水タンクと上部カバーを完全に洗浄します。

■ 上部カバーを取り付け、貯水タンクに水 1 リットルを入れます。本体にしっかり収まるよう、貯水タンクを押し込みます。

■ 時間 / 温度選択スイッチを押して、処理を継続します。

カルキ除去の後に:

カルキ除去処理が完了すると、アラームが鳴ります。

■ ドアを開きます。

■ 貯水タンクを取り出し、中身を空にします。

この後、オーブンのスイッチを切ることも、機能を選択して通常どおりオーブンを使用することもできます。

機能選択スイッチを使用すると、早見表に記載された標準設定を変更できます。オーブンの画面に、手順が表示されます。

複数の設定を順に変更できます。

	標準設定	変更オプション＊
以下の場合は、SETTINGS を使用:		
	LANGUAGE (言語)	英語、ドイツ語、日本語他
	PROGRAMMING (プログラミング)	
	TEMPERATURE (温度) すべての機能の推奨温度は、その機能で利用可能な範囲内で恒久的に変更できます(「機能早見表」を参照)。	
	FACTORY DEFAULT (工場出荷時設定)	X (=no)。yes (= 出荷時の標準デフォルト設定に戻します)
以下の場合は、PROGAMMING を使用:		
	WATER HARDNESS (水硬度)	soft 1 (軟 1)、medium 2 (軟水 2)、hard 3 (硬水)、**very hard 4 (硬水 4)**
	DISPLAY CONTRAST (ディスプレイコントラスト)	17 段階の設定
	BUZZER TONE (アラーム音)	Continuous tone (連続音)、**Interrupted tone (断続音)**
	BUZZER VOLUME (ブザー音量)	11 段階の設定
	IN OPERATION LOCK	possible (有効)、**not possible (無効)**
	START (開始)	manual (手動)、**automatic (自動)**
	SELECT ℃ / °F (摂氏 / 華氏の切り替え)	**Celsius C (摂氏 C)**、Fahrenheit F (華氏 F)
	DEMO-MODE (デモモード)	on (オン)、**off (オフ)**

＊ 工場出荷時設定は、太字で示しています。

こんなとき、どうしたらいい?

本機の電気構成部品の設置作業および修理は、必ず地域および国の電気設備基準に従って、有資格者が行わなければなりません。無資格者による修理などは危険です。正規の修理技術者以外による作業によって生じた損害は、保証対象外となります。

こんなとき、どうしたらいい?

... オーブンのスイッチを切った後も、ファンの音が聞こえる。

オーブンには、庫内から蒸気を排出するためにファンが装備されています。
このファンは、オーブンのスイッチを切った後もしばらく回り続けます。

... オーブンのスイッチが入らない。

主電源のブレーカ(ヒューズ)が落ちていないかを確認してください。

ブレーカが落ちていない場合、オーブンを電源から約1分間ほど切断してください。次の手順を実行します。

- コンセントのスイッチを切り、プラグを抜きます。
- または、断路器側でスイッチを切ります。
- または、主電源のヒューズを取り外します。

電源に接続し直して、オーブンのスイッチを入れます。これでも起動しない場合、資格を有する電気技師か、弊社コールセンターにご連絡ください。

... オーブンのスイッチを入れると、 マークだけが表示される。

安全ロックが設定されています。「システムロック」の手順に従い、ロックを解除してください。

... オーブンが加熱しない。

誤ってデモモードに設定されていないかを確認してください(「標準設定」を参照)。

... オーブンの貯水タンクが着脱しにくい。

「カップリングシール」の手順に従い、貯水タンクのカップリングシールに少量のシリコングリースを塗布してください。

... 予熱時間が異常に長い。

貯水タンクの底を確認してください。
多量のカルキが蓄積している場合、適切な水硬度に設定されていない可能性があります。
水質に合わせた水硬度を設定し(「水硬度レベルの設定」を参照)、「カルキ除去」の手順に従って、オーブンのカルキを除去してください。

水硬度が正しく設定されているにも関わらず、同じ問題が発生する場合は、弊社コールセンターまでご連絡ください。

... 引越しの後、オーブンが予熱から調理に切り替わらない。

標高によって、水の沸点が変わります。新しい場所に引越した場合、沸点が変わることを考慮して、オーブンを設定し直す必要があります(「初めてお使いのときのクリーニングと過熱」を参照)。

... オーブンの稼働中、大量の蒸気が放出される、またはいつもとは違う場所から蒸気が漏れる。

次の点を確認してください。

- ドアはしっかり閉じていますか?
- ドアシールが正しく装着されていますか?必要な場合は、ドアの周囲のシールを押して、均一に装着してください。
- ドアシールが破損(ひび割れなど)していませんか?シールを新しいものと交換してください。

それでも問題が解決しない場合、弊社コールセンターまでご連絡ください。

... 時間 / 温度画面に マークが表示され、アラームが鳴る。

次の点を確認してください。

- 貯水タンクが本体にしっかり収まっていますか?
- 貯水タンクに十分な水が入っていますか?水位は、2つのマークの間でなければなりません。

... オーブンのスイッチを入れると、時間/温度画面に マークと 1 ~ 10 の数字が表示される。または機能画面に マークが強調表示される。

オーブンのカルキを除去する必要があります。「掃除とお手入れ」の「カルキ除去」の手順を実行してください。

... 時間 / 温度画面にエラーメッセージ F05 または F06 が表示される。

オーブンのスイッチを切って、弊社コールセンターまでご連絡ください。

... 時間/温度画面にエラーメッセージ F20 が表示される。

オーブンが加熱していません。

- まず、貯水タンクが本体にしっかり収まっていることを確認してください。オーブンのスイッチを切って、もう一度入れ直してください。
- それでも問題が続く場合、「カップリングシール」の手順に従って、貯水タンクのカップリングシールに少量のシリコングリースを塗布してください。

これでもオーブンが起動しない場合、スイッチを切って、弊社コールセンターまでご連絡ください。

... 長期間使用した後、ドアの開閉時に異音がする。

ドアのヒンジ部分に付属のシリコングリースを塗布してください。

設置

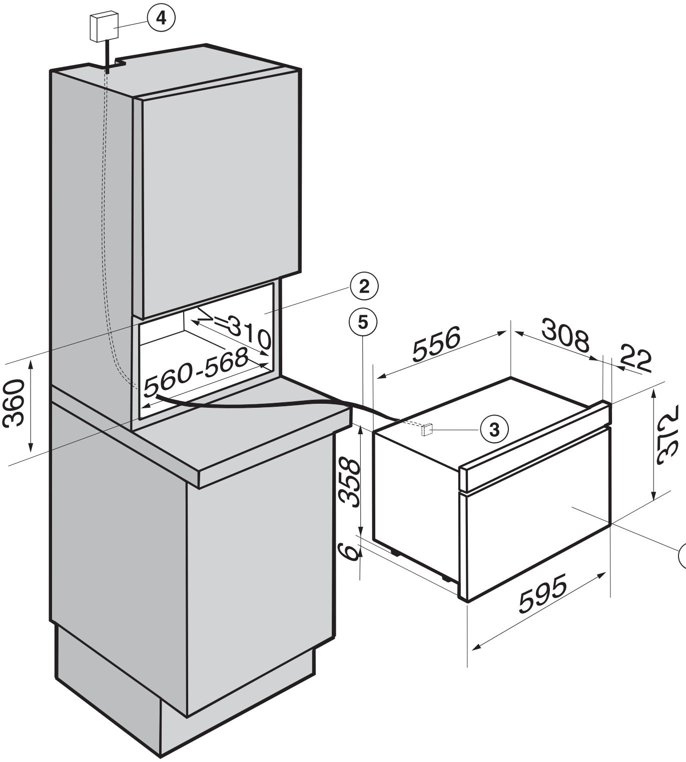
設置時の安全手順

- 本機の電源プラグをコンセントに差し込む前に、ご使用の電圧および周波数が銘板シールに記された仕様に適合しているか確認してください。
  オーブンの損傷を防ぐため、この仕様を満たすことが必要です。不明な点がある場合は、資格を有する電気技師にご相談ください。
- ソケットとオン / オフスイッチは、オーブンを組み込んだ後でも簡単に操作できなければなりません。
- 本機は、船舶、トレーラーハウス、航空機などの移動性の環境での使用を考慮して設計されたものではありません。ただし、適切な資格を持つ専門技師による危険性評価で問題なしと判断された場合は、このような環境で使用しても差し支えない場合があります。
- 本機は、棚の上段に入れた調理容器の中身が見えるように設置する必要があります。中身が見えないと、オーブンから容器を取り出すときに、熱湯や食品でやけどをする恐れがあります。

寸法はすべて mm（ミリメートル）単位で記載されています。

DG 2661

ドレッサーユニットでの設置



① スチームオーブン

② ビルトイン用スペース

③ オーブンと主電源ケーブルをつなぐ引入れ口

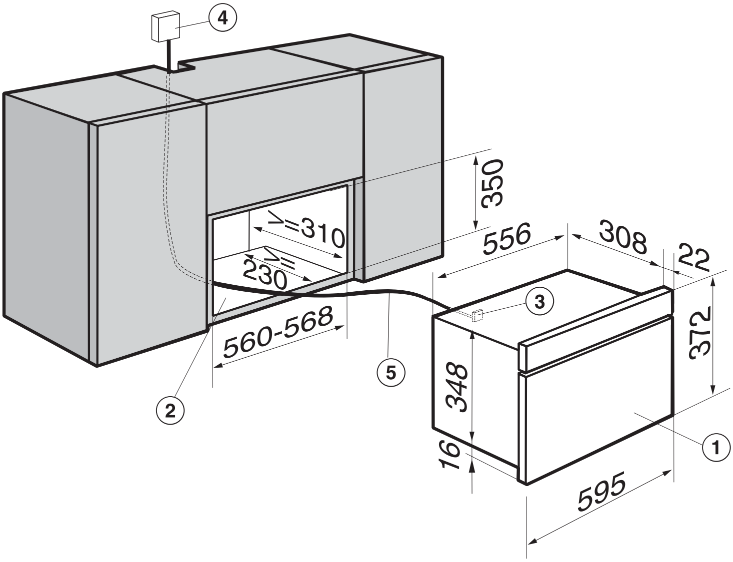
④ 電気コンセントの推奨位置
重要：オーブンを後向きに設置しないでください。

⑤ 電源接続ケーブル

設置

DG 2661

ウォールユニットでの設置



① スチームオーブン

② ビルトイン用スペース

③ オーブンと主電源ケーブルをつなぐ引入れ口

④ 電気コンセントの推奨位置
重要 : オーブンを後向きに設置しないでください。

⑤ 電源接続ケーブル

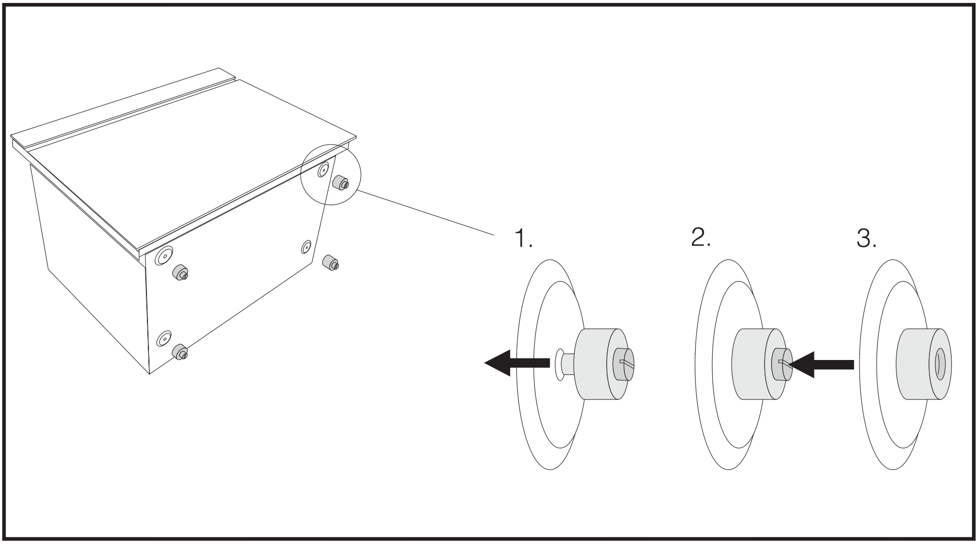
脚の固定

オーブンには 4 本の脚が付属しています。

ビルトイン用スペースの高さが 350mm である場合、オーブンは**脚なし**で設置します。

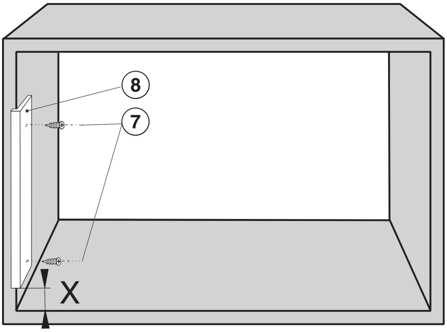
ビルトイン用スペースの高さが360mm以上ある場合、スペース内にオーブンを設置する前に、脚をネジで固定する必要があります。

■ オーブンを慎重に裏返し、4 本の脚を対応する穴にネジで固定します（図を参照）。



オーブンの設置

■ オーブンを設置する前に、2本の3×20mmネジ⑦（付属品）を使用して、木枠（付属品）⑧をビルトインスペースの左側に固定します（図を参照）。



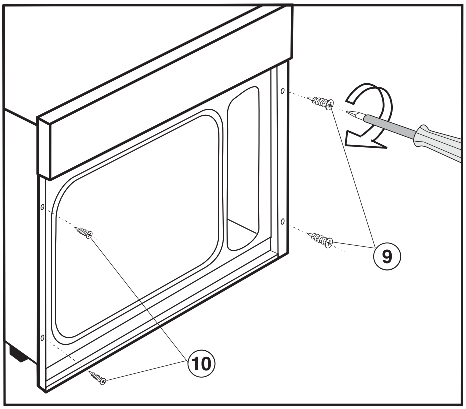
寸法 X:

ビルトインスペースの高さが 350mm の場合、30 ± 5mm

ビルトインスペースの高さが360 mmの場合、40 ± 5mm

■ オーブンをビルトインスペースに収納します。オーブンの位置を合わせた後、すべらないように固定する必要があります。このため、2本の木ネジ⑨ 3.5 × 25mm（付属品）を右側の縦に並んだ穴に、2本の木ネジ⑩3.0×20mm（付属品）を左側の縦ネジに固定します（図を参照）。

オーブンを固定する前に、木枠の左側固定穴（ϕ 2.0mm）に印をつけ、予備穴を開けておく必要があります。



電源接続

電気系統の作業は、すべて厳正に国および地域の電気設備基準にしたがって適任な有資格者が行わなければなりません。

無資格者による設置、修理、その他の工事は危険です。当社は、無許可の工事の責任は負いかねます。

設置または修理作業が完了するまで、本機の電源を切ってあることを確認してください。

本機は必ず正しく設置してから使用してください。すべての電気部品を確実に遮へいするには正しく設置する必要があります。帯電部は露出させないでください。

本製品を、延長コードで電源と接続しないでください。延長コードを使用した場合、本製品の安全性は保証されません。

電圧、定格消費電力、アンペア数については、銘板に記載してあります。これらの数値が屋内の主電源に一致していることを確認してください。

本機の接続は、必ず電気設備基準に合った断路器を経由して行ってください。
また、開閉スイッチは容易に点検できる位置に設けることが必要です。

<重要>

2 極・接地極付 20A 専用コンセントコードにて納品されます。

コンセント形状を確認の上、確実に接続してください。

<警告>

本機は、必ず接地してください。

<重要>

本機の電気的安全性は、電気設備基準に合った有効な接地系との連続性が完備して初めて約束できます。この基本的な安全基準を電気工事士がテストすることはとても重要なことです。感電などの不十分な接地系の結果に対する製造者責任は負いかねます。

直接的あるいは間接的な不正な設置や接続による何れの被害や損害の製造者責任も負いかねます。

修理についてのご相談窓口と銘板シール

ご自分で修理できない故障については、下記にお問い合わせください。

- ミーレの販売代理店
- ミーレ「コールセンター」（連絡先は裏表紙をご覧ください）

販売代理店または「コールセンター」にお問い合わせになる際は、お使いのオーブンのモデルとシリアル番号をお知らせください。これらの情報は銘板シールに記載されています。

研修のため、お客様の電話をモニター録音させていただくことがありますのでご了承ください。

銘板シール

オーブンに付属する銘板シールは、次の場所に添付してください。モデル番号が、取扱説明書の表紙に記載されたものと同じであることを確認してください。

仕様

定格電圧 :	単相 200 V
定格周波数 :	50/60 Hz
定格消費電力 :	最大計　2.0 kw
適用ヒューズ :	20 A
外形寸法 (mm) :	H372 x W595 x D330 mm
庫内容量 :	16L
水タンク容量 :	最低 0.75L、最大 1.2L
温度帯 :	40 ～ 100℃
質 量 :	18.7 kg

アフターサービスと保証について

保証書について

保証書は、販売店または指定サービス店が所定事項を記入の上お渡しします。その際、必ず「据付日、販売店名、商品引き渡し店名」等が記入されていることを確認の上、記載内容をよくお読みになり、大切に保管してください。

● 保証期間は、据付日から1年間です。
 ＊ ただし、この期間中でも故障の原因や修理の内容によっては有料となる場合があります。詳しくは保証書を良くお読 みください。

修理について

修理、サービスを依頼される前に、「故障かな?と思う前に」をお読みになり、もう一度ご確認ください。ご確認の上、なお異常がある場合はご自分で修理なさらずに、必ず販売店もしくはサービス店にご連絡ください。

● 保証期間中の修理
 保証書の記載内容に基づき、無料あるいは有料で修理いたします。
● 保証期間経過後の修理
 修理により製品の機能が維持、回復できる場合には、ご要望により有料で修理いたします。
● 補修用性能部品の最低保有期間
 補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後9年です。
 ＊ 性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

アフターサービスの依頼について

修理および転居・改築の際の製品移動、その他ご不明な点は、販売店もしくは指定サービス店にご依頼またはお問い合わせください。

● お知らせいただきたい内容
 1. 異常の状況
 2. 製品名（保証書に記載してあります）
 3. 据付日（　　〃　　）
 4. 型　式（　　〃　　）
 ＊ 型式・製造番号はドアを開けたところの「ステッカー」に記載されています。

メ モ

愛情点検

長年ご使用のスチームオーブンの点検を！

ご使用の際、
このようなことはありませんか

- ●スイッチを入れてもときどき運転しない時がある
- ●運転中に異常な音や振動がする
- ●本体ケースが変形していたり、異常に熱い
- ●こげくさい臭いがする
- ●オーブンをさわるとビリビリ電気を感じる
- ●その他の異常や故障がある

▼

●使用を中止してください●

このような場合、事故防止のため、スイッチを切りコンセントから差し込みプラグを抜いて、必ずお求めの販売店に点検・修理をご相談ください。ご自分での修理は危険な場合がありますから、絶対になさらないでください。

ミーレ・ジャパン株式会社

本社：〒150-0044東京都渋谷区円山町3-6　E・スペースタワー11F

コールセンター：通話料無料 0120-310-229/03-5784-0039

M.-Nr. 06 729 920 / 00 - 0306

jp / JP